

VIVACTIV ECORCE

Les écorces de levures, utilisées en préventif comme en curatif, stimulent les fermentations alcooliques.

CARACTERISTIQUES

Vivactiv Ecorce, écorces de levures, en adsorbant différents inhibiteurs de la fermentation alcoolique, détoxifient le moût et favorisent le développement des levures. Elles libèrent également des stérols et des acides gras à chaînes insaturées qui stimulent la fermentation alcoolique.
Ces écorces résultent de la plasmolyse d'une souche spécifique de *Saccharomyces cerevisiae*. Les enveloppes cellulaires sont récupérées par centrifugation, puis lavées par un procédé innovant limitant les risques de goûts de levure.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

De part leurs multiples propriétés, les écorces stimulent la fermentation alcoolique.

- Elles fixent les acides gras à chaîne moyenne (C6, C8, C10), inhibiteurs de la fermentation. Elles adsorbent également les résidus de pesticides, autre frein au bon déroulement de la fermentation.
- Riches en facteur de survie (stérols et acides gras à longue chaîne), elles favorisent le métabolisme de la levure, donc la fermentation alcoolique.
- Elles augmentent le taux de multiplication cellulaire (+ 17 % par rapport à un moût non traité) et la population levurienne viable en fin de fermentation.

Une étude récente montre l'intérêt des écorces OF vis à vis de l'élimination des pesticides dans les moûts (cf figure n°1). On constate les bénéfices de cette détoxification au niveau de la cinétique fermentaire (cf figure n°2) et de l'acidité volatile. A noter que la production des esters supérieurs peut être également améliorée.

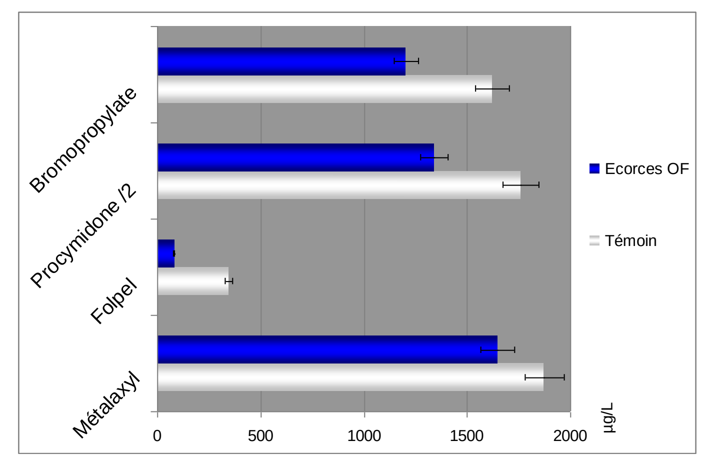


Figure n°1: Analyse des pesticides sur moût après le traitement avec Vivactiv Ecorce à 40 g/hL (cépage Viura, 2009)

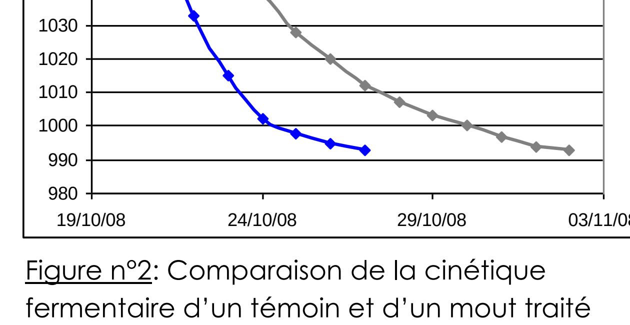


Figure n°2: Comparaison de la cinétique fermentaire d'un témoin et d'un mout traité avec Vivactiv Ecorce à 40 g/hL (cépage Viura, 2008)



SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**





NUTRIMENTS

DOSE D'EMPLOI

Il est nécessaire de **bien homogénéiser** le moût après l'apport des écorces.

Détoxification préventive du moût :
Ajouter 20 à 40 g/hL au moût avant débourbage en prenant soin de faire une bonne homogénéisation et éliminer les écorces avec les bourbes.

En préventif
10 à 30 g/hL lors d'un remontage, après la fermentation des 50 premiers g/l de sucre.
En vinification en rouge, apporter les écorces sous le chapeau de marc.

En curatif, lors d'un arrêt de fermentation :
Apporter directement les écorces dans la cuve, puis réaliser deux remontages avant de décuver. Levurer 24 heures après le traitement.
Doses d'emploi :

- 30 à 40 g/hL pour les vins rouges,
- 15 à 20 g/hL pour les vins blancs.

MODE D'EMPLOI

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Ecorces de levures

Extrait sec	94 à 98 %
Matière protéique	9 à 21 %
Matière glucidique	42 à 56 %
Facteur de survie (ergostérols)	1%

CONDITIONNEMENT

Sachet Alu de 500 g sous vide, protégeant contre tout risque d'oxydation du produit.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

